

# MARKETING CULINAIRE

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

**Objectif :** utiliser notre expertise culinaire et événementielle au service de vos besoins marketing

**Budget :** sur devis

Nous disposons d'une expérience consolidée dans l'établissement de recettes pour divers opérateurs de l'industrie agroalimentaire.

Nous nous chargeons de mettre au point des recettes mettant en valeur vos produits, pour tout événement culinaire utilisant ces recettes pour des publics tels que :

- Commerciaux
- Clients B to B
- Utilisateurs finaux

Nous pouvons également nous charger de toutes études de support marketing afin d'apporter la plus value culinaire à vos produits :

- Concours grand public
- Occasions de consommation
- Trucs et astuces
- Recettes, ...



## Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - [bh@mmmmh.be](mailto:bh@mmmmh.be)  
[www.mmmmh.be](http://www.mmmmh.be)

# NOS OPTIONS



# Mmmmh!

**Votre événement chez Mmmmh! est "all inclusive"  
mais vous pouvez le rendre encore plus beau, encore plus goûteux!**

## VOICI LES OPTIONS QUE NOUS VOUS PROPOSONS

### Accueil Champagne de vigneron

Deux flûtes de Champagne  
**15 euros / pers htva**

---

### Accueil tapas

Une petite mise en bouche à l'apéritif avant de commencer votre événement culinaire? **15 euros / pers htva**

---

### Accueil petit-déjeuner

Viennoiseries, jus bio, café Illy, thé, corbeille de fruits frais de saison  
**15 euros / pers htva**

---

### Jus de fruits biologiques

A l'accueil pour une activité du matin, ou pour accompagner un repas sans alcool, le plein de vitamines et de santé. **5 euros / pers htva**

---

### Wine extra

Nous prévoyons une demi-bouteille de notre vin maison par personne. Si vous souhaitez plus de bouteille, nous vous demanderons une contribution légère de **16 euros/bouteille**

---

### Upgrade wine

En fonction de votre menu, vous souhaitez une sélection de vins réalisée par notre sommelier. Mmmmh! dispose d'une gamme de vins le plus souvent bio et à teneur très modérées de ces fameux "sulfites", pour le grand bonheur de votre palais... et de votre santé! **16 euros/personne**

---

### Birthday cake

Un gâteau d'anniversaire, avec bougies? Une délicieuse bombe au chocolat  
**25 euros htva / gâteau** (8 personnes)

---

### Lunch

Pendant votre réunion, avant l'organisation de votre event culinaire, un lunch léger : pain surprise, jus de fruits bio, Acqua Panna et San Pellegrino, corbeille de fruits frais de saison.  
**19 euros / pers htva**

---

### Bières

Une bière belge trendy et bio pour accompagner le menu à la Belge? Une Singha Beer bien fraîche pour accompagner votre menu thaï?...  
**6 euros / pers htva**

---

### Corporate Gifts

Grâce à notre magasin spécialisé en épicerie fine, nous pouvons réaliser de superbes "Corporate gifts" sur mesure en fonction de vos budgets.  
**Prix sur demande**

---

### Tabliers Mmmmh! personnalisés

Si vous souhaitez faire l'acquisition d'un tablier avec le logo de votre entreprise et/ou le prénom de vos invités.  
**25 euros htva / tablier**

---